



～ 期限表示の設定と日持ち検査について ～

食品の新品種が出来たとき、その商品がどのくらい日持ちするのかを決める必要があります。未開封の状態での商品の品質を保持できる期間が【消費期限・賞味期限】です。食品の期限表示(消費期限・賞味期限)は食品表示法に基づき食品表示基準で定められています。この期限表示は消費者が食品を購入し、正しく使用するための大切な情報源です。

【消費期限と賞味期限はどう違う？】

『消費期限』

定められた方法により保存した場合において、
「安全に食べられる期限」のことで、
期限を過ぎたら食べないようにしてください。
傷みやすい食品に表示され、5日以内のものに設定されます。
例：弁当、ケーキ、惣菜など



『賞味期限』

定められた方法により保存した場合において、
「品質が変わらず美味しく食べられる期限」の
ことです。
この期限を過ぎても、すぐに食べられないと
いうことはありません。
例：スナック菓子、カップ麺、缶詰など



【期限表示の設定方法*】

期限表示の設定は食品事業者が食品の特性等に応じて、微生物試験(一般細菌数、大腸菌群数等)、理化学試験(pH、水分活性、酸価、過氧化物価等)、官能試験(外観、味、臭い等)の結果等を含め、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。
また、試験により品質の安全等を保証できると確認できた期限の1未満の係数0.7～0.9(安全係数)を乗じた期限を設定することが基本です。

※「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年、厚労省・農水省)を参照

【日持ち検査の検査例】

例) そうざい(10℃以下 要冷蔵品)の消費期限を製造日含め4日間に設定したい場合。

試験項目*：

微生物試験(一般細菌数： 1.0×10^5 /g以下、E. coli：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性)

官能試験(外観、味、臭い：異常なし)

※弁当及びそうざいの衛生規範を参照

期限の設定方法

- ①安全係数を考慮し、5日間(5日間×0.8倍[安全係数]=4日間)、10℃で冷蔵保管する。
- ②保管後、官能試験にて外観等で問題がない事を確認後、微生物試験検査を実施する。
※必要に応じて保管前・保管中にも検査を実施することで菌数等を比較する。
- ③全ての検査基準を満たした場合、消費期限(製造日含め)を4日間と設定することが妥当であると判断できます。

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002

北九州本所

北九州市戸畑区中原新町1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333